

2008年5月20日



埼玉県産の地粉・野菜を使用した郷土料理を商品化！

「地粉で打ったぶっかけ冷汁うどん」を新発売！

～5/23(金)よりセブン-イレブン埼玉県一部地区にて発売～

セブン-イレブン・ジャパンは、「地粉で打ったぶっかけ冷汁うどん」(税込395円)を、2008年5月23日(金)より埼玉県北部・西部(東松山市、坂戸市、川越市、新座市、朝霞市、ふじみ市、上尾市、春日部市)周辺のセブン-イレブン369店舗(4月末現在)にて地区限定発売いたします。

今回の商品は、埼玉県が推進している地産地消や食の安全・安心の取組みに賛同し、日本の郷土料理百選にも選出され、埼玉県の名物つけ麺である『冷汁うどん』を商品化したものです。夏場の人気メニューで気温が上昇する時期に合わせてさっぱりとお召し上がりいただけます。うどん麺には県産の地粉を、具材には県産の野菜を使用し、商品パッケージには『彩の国キャンペーンマーク』を添付することで、地産地消、安全・安心を訴求いたしました。

セブン-イレブンでは、これからも行政との取組みを推進していくとともに、地元の食材を使用した安全・安心な商品づくりに努めてまいります。

《5/23(金)発売「地粉で打ったぶっかけ冷汁うどん」(税込395円)の商品特徴》



*盛り付けイメージです

- 麺は、県産の地粉(農林61号/さきたまの里)を使用。もちもちした食感と風味の良さが特徴
- 鮮度・品質が良い県産の“きゅうり”と“深谷ねぎ”を使用
- つゆは、風味の良い鰹節と昆布の合せだしに特製の合わせ味噌(信州赤・白味噌、隠し味に八丁味噌)と胡麻等を加え、コクのある味わい深いものに
- 1食にうどんが約260gと食べ応えのある商品。カロリー(491kcal)・脂肪(5.4g)・塩分(1.5g)でヘルシーなメニュー

以上